

VINO ROSSO

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG

septemviri

Area di produzione: Mezzane di Sotto and Valle d'Illasi. Terreni calcareo - argillosi

Altitudine vigneti: Più di 200 metri sopra il mare

Uvaggi: Corvina - Corvinone 70%, Rondinella 20%, Croatina - Oseleta 10%

Età dei vigneti: 20 anni

Sistema di coltivazione: Guyot

Quantità Ettaro: 10 hl/ha

Vendemmia: Raccolta, con selezione rigorosa in plateaux da 4 - 5 Kg.

Vinificazione: L'uva appassita in appositi fruttai, è lavorata dopo 3 mesi. I grappoli diraspati sono fatti fermentare in cisterne di acciaio a temperatura controllata.

Elevazione: Il vino fiore matura in tonneau di quercia per 36 mesi circa.

Esame organolettico: Intenso rosso rubino, al naso eleganti note di ciliegie, amarene, mirtilli e cioccolata. In bocca è dolce e vellutato con un retrogusto speziato, avvolgente e caldo.

Contenuto alcol: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 14 °C - 16 °C.

Prodotto adatto per vegetariani e vegani

